

## B.A. Semester-5 Examination

## CC-301 - Home Science

## Food Preservation &amp; Confectionary statistics

Time : 2-30 Hours]

March-2025

[Max. Marks : 70

- સૂચના : (૧) દરેક પ્રશ્નનાં ગુણ સમાન છે.  
(૨) બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.

- ૧ ખોરાક પરિરક્ષણમાં વપરાતા સાધનોની યાદી કરી સ્ટરીલાઈઝેશન વિશે વિસ્તાર પૂર્વક લખો. ૧૪  
અથવા
- ૧ કેનિંગની પ્રક્રિયા સવિસ્તાર જણાવો. ૧૪
- ૨ પરિરક્ષણની પ્રક્રિયામાં સુકવણી અને ઉંચા ઉષ્ણતામાનની પદ્ધતિઓ અંગે માહિતી આપો. ૧૪  
અથવા
- ૨ ફૂડ પોઈઝનિંગ થવાના કારણો જણાવી બોપ્યુલિઝમ વિશે માહિતી આપો. ૧૪
- ૩ પેકિટન એટલે શું? જેલી બનાવવાની પ્રક્રિયા વર્ણવો. ૧૪  
અથવા
- ૩ જામ, જેલી અને માર્મેલેડનો તફાવત સમજાવો. ૧૪
- ૪ પેકેજિંગ એટલે શું? વિગતે સમજાવો. ૧૪  
અથવા
- ૪ કન્ફેક્શનરીની બનાવટમાં વપરાતા પદાર્થો અંગે માહિતી આપો. ૧૪
- ૫ કોઈપણ સાત પ્રશ્નોના જવાબ એક-બે વાક્યમાં આપો : ૧૪
- (૧) ઉંચું ઉષ્ણતામાન કઈ કઈ પદ્ધતિઓમાં વપરાય છે?
- (૨) કોલ્ડ સ્ટોરેજનું ટેમ્પરેચર લખો.
- (૩) દહીં બનાવવા જરૂરી બેક્ટેરિયા કયા છે?
- (૪) સફરજનના બોટલિંગમાં કયું માધ્યમ વપરાય છે?
- (૫) મીઠાનું રાસાયણિક નામ લખો.
- (૬) F.P.O. નું પૂરું નામ લખો.
- (૭) P.F.A. અધિનિયમ કઈ સાલમાં શરૂ થયો?
- (૮) એગમાર્કનો કાયદો કઈ સાલમાં શરૂ થયો?
- (૯) આહાર પરિરક્ષણની વ્યાખ્યા આપો.
- (૧૦) સ્ટેફીલોકોકસ નામનાં જીવાણુના મનુષ્યમાં જોવાં મળતાં લક્ષણો લખો.
- (૧૧) કેનિંગ એટલે શું?
- (૧૨) માર્મેલેડ એટલે શું?

## 2603E1652-2

### ENGLISH VERSION

- 1 List of the equipments used in food preservation and write in detail about sterilization. 14
- OR**
- 1 Explain the process of canning in detail. 14
- 2 Provide information on the method of drying and high temperature in the process of preservation. 14
- OR**
- 2 Explain the causes of food poisoning and also give information about the botulism. 14
- 3 What is pectin? Describe the method of making Jelly? 14
- OR**
- 3 Explain the difference between Jam, Jelly and marmalade? 14
- 4 What is packaging? Explain in detail. 14
- OR**
- 4 Inform about raw materials used in making of confectionary. 14
- 5 Attempt any seven question answerer in one or two sentences : 14
- ( 1 ) What method are used in high temperature?
- ( 2 ) Write temperature of cold storage.
- ( 3 ) Which of the bacteria is needed to make curd?
- ( 4 ) Which medium is used in Apple's Bottling?
- ( 5 ) Write chemical name of salt?
- ( 6 ) Write full name of F.P.O.
- ( 7 ) In which year started P.P.A. Act?
- ( 8 ) In which year started Agmark Act?
- ( 9 ) Give definition of food preservation.
- (10) Give symptoms of human infected with staphylococcus?
- (11) What is canning?
- (12) What is Marmalade?
-